



CRISSANTE ALESSANDRIA





CRISSANTE ALESSANDRIA

Vigna di origine: La Punta nel cru Capalot di La Morra

Anno di impianto: 1966

Vitigno: Nebbiolo 100%

Sistema di allevamento della vite: spalliera con potatura manuale, sistema Goujot a 8 gemme. Diradamento dei grappoli in luglio e agosto.

Vendemmia: effettuata manualmente negli ultimi giorni di ottobre (un mese dopo la normale epoca). Vendemmia tardiva con surmaturazione dell'uva sulla pianta.

Vinificazione: diraspatura manuale acino per acino prima della pigiatura. Fermentazione lunga di due settimane a contatto con le bucce, rimontaggi esclusivamente manuali. Il mosto e il vino non sono mai entrati a contatto con pompe elettriche ma sono stati spostati sempre manualmente come si faceva anticamente nel massimo rispetto del prodotto.

Fermentazione malolattica: in legno in ambiente riscaldato a 20 gradi fino a Natale.

Affinamento: in barrique nuova da 300 litri per un minimo di due anni.

Imbottigliamento: manuale nell'estate del terzo anno di soli 183 magnum da 1,50 litri.

Affinamento di altri 9 mesi in magnum coricati conservati al buio della cantina sotterranea.

In vendita dall'estate del quarto anno solo su prenotazione direttamente in azienda. Vino destinato ai migliori intenditori del Barolo e a palati raffinati ed esigenti.

Breve descrizione organolettica:

Colore: rosso granata intenso , disegna archetti stretti e rapidi sul bicchiere.

Olfatto: intenso gradevolmente avvolgente. Sentori di frutti rossi maturi, di liquirizia e buona vaniglia. Fatto roteare nel calice esprime in sequenza una infinità di meravigliose ed entusiasmanti sensazioni legate alla purezza del vitigno ed alla perfetta maturazione dell'uva.

Sapore: caldo, perfettamente armonico , vellutato. Di grande corpo e di magnifica eleganza. Assolutamente morbido con una espressione di tannini nobili che danno forza e ne amplificano la struttura. Decisamente persistente esprime il massimo della natura del nebbiolo .

Un concentrato di natura assolutamente unico ed esclusivo.

Abbinamenti: è un grande vino da meditazione e come tale può essere gustato da solo in ampi calici di cristallo. Si abbina perfettamente alle carni, agli arrostiti ai formaggi e molti altri piatti.

I grandi chef della cucina internazionale sanno interpretare, con ingredienti locali ,ricette raffinate che perfettamente accompagnano questo grande vino.

Capacità evolutiva: è il vino del sole, della natura e della passione .La sua capacità di invecchiamento può decisamente superare i 30/50 anni. Conservare nella suo cofanetto di legno in posizione orizzontale e a temperatura non superiore ai 18 gradi.